

有名イタリアンシェフがこっそり使っている！
お家でできる「洋風黄金だし」秘伝のレシピを初公開！

ちょっとていねい、すごくおいしい

洋風だしレシピ

2023年3月27日発刊

株式会社あさ出版(代表取締役:田賀井弘毅、所在地:東京都豊島区)は、依田 隆 著『ちょっとていねい、すごくおいしい 洋風だしレシピ』を2023年3月27日(月)に刊行いたします。

洋食には洋食に合う「洋風だし」があるんです

最近「だし専門店」なども増え、注目が集まっているのが「だし」です。「だし」を使うことでおいしくなるのは、和食だけではなくありません。世界のトップシェフたちは、皆あらゆる料理で「だし」を使いこなしています。洋食には洋食に合う絶品の「洋風だし」があるのです。

本書で紹介している「洋風黄金だし」は、有名イタリアンレストラン「イルマーレ」の依田 隆オーナーシェフが開発した秘伝の「だし」です。「洋風黄金だし」があれば冷蔵庫にある“いつもの食材”が“絶品料理”に生まれ変わります。この「洋風黄金だし」の作り方、活用法、保存法、そして、この2つの「だし」を活用したお家でできる44のレシピを紹介しています。また、依田シェフ直伝の調理テクニックも掲載。驚くほどおいしいパスタのゆで方や失敗しないリゾットの作り方、野菜の切り方なども学ぶことができます。

ちょっとていねい、すごくおいしい

タイトル:洋風だしレシピ

著者:依田 隆 ページ数:128ページ
価格:1,485円(10%税込) 発行日:2023年3月27日
ISBN:978-4-86667-496-4

【目次】

- ・洋風だしの世界へようこそ！
- ・依田シェフ直伝 鶏だしとあさりだし
- ・あさりだしをとる
- ・鶏だしをとる
- ・洋風だしのおつまみ
- ・洋風だしのごちそう
- ・洋風だしのスープ
- ・洋風だしのパスタ
- ・洋風だしのリゾット
- ※columnおいしさのコツ

【プロフィール】

依田隆(よだたかし)

イルマーレ オーナーシェフ

1970年、埼玉県生まれ。海のない県で育ちながらも現在は“魚介類しか出さないレストラン”のオーナーシェフ。

26歳で料理の道に入り、国内で修業ののちイタリアへ。帰国後、イタリア料理店で研鑽を積み、神奈川県小田原市に移住。

2006年、小田原・早川漁港(小田原漁港)の目の前に自身のレストラン「イルマーレ」をオープン。小田原ならではの魚介類と野菜をいかしたオリジナリティあふれる料理を提案している。

昨今はJR東日本が運行する周遊型寝台列車「TRAIN SUITE四季島」の料理人としても活躍。著書多数。



【あさり】と【鶏】の旨みをぎゅっと封じ込めた、ふたつの「洋風黄金だし」

有名イタリアンレストラン「イルマーレ」依田 隆オーナーシェフが開発した秘伝の【鶏だし】と【あさりだし】の作り方を初公開。



【鶏だし】

イノシン酸とグルタミン酸がたっぷり、旨みの奥行きが深い。材料は、ネット通販ですべてそろえることが可能です。



【あさりだし】

コハク酸を多く含み、酸味と苦味がちょうどよいバランスの味わい、コク深さを出してくれます。用意するあさりの大きさは問いません。

和食の「だし」は時間の経過とともに味の劣化が進みますが「洋風黄金だし」は、時間をかけて煮出しているため、保存(冷凍・冷蔵)できるというのも魅力！ 本書では、保存方法も紹介しています。

同じ食材でも「だし」の違いで味わいが、まったく異なります



【鶏だしで調理】

クタクとキャベツの、まろやかな風味と食感を【鶏だし】が引き立てる！

食材の旨みを倍増させる【鶏だし】。茹でたキャベツならではの、ほのかな甘みを強調します。



【あさりだしで調理】

シャキツとキャベツの、ほんのり焼き目の香ばしさを【あさりだし】が引き立てる！

すっきり澄んでいながらも、奥行きが広がる旨みがある【あさりだし】。キャベツの食感をいかしたソテーによく合います。

同じキャベツでも「だし」の違いで、まったく違うお料理ができるということです。

“いつもの食材”が“絶品料理”に生まれ変わる「洋風黄金だし」レシピと調理テクニック



依田シェフ直伝の調理テクニックも満載!